

危害分析 - 危害リスト

[蒸しシウマイ]

段階/工程	危害	危害の発生要因		防止措置
受け入れ	○微生物による汚染	○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良	○受け入れの際、立ち会いが困難な場合がある。	○優良納入業者の選定 ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替え
	○微生物の増殖	○流通時の温度管理不良、期間長期化		
	○異物の混入	○生産製造段階で（石、金属片等）混入		
保管	○微生物の増殖	○保管温度の不良 ○保管の長期化	○継続的確認がされていない。	○冷凍庫内適正温度の維持
	○保管設備内における二次汚染	○不適切な保管		
	○鼠族、昆虫による汚染	○鼠族、昆虫の侵入		
蒸し器パットに配列 蒸し	○手指、器具等による二次汚染	○手指、器具の消毒不十分		○手指、器具の洗浄消毒徹底
	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足		○十分な温度、時間での加熱

危害分析・危害リスト

[蒸しシウマイ]

段階/工程	危害	危害の発生要因		防止措置
配缶	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化		○保温管理 ○速やかな喫食提供
	○二次汚染	○不適切な保管 ○手指からの汚染		○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底
	○異物混入	○取り扱い不良		○目視確認
配送	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配送しているが、保温保冷設備がない。	○保温管理 ○効率的な運搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の使用		○食器類の洗浄消毒徹底
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の漏れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする鼠族・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○返却残渣を非汚染区域に持ち込まない
機械・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染		○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底

危害分析 - 危害リスト

[スイートポテトフライ]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
受け入れ	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良 ○流通時の温度管理不良、期間長期化 ○生産製造段階で（石、金属片等）混入 	<ul style="list-style-type: none"> ○受け入れの際、立ち会いが困難な場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ○優良納入業者の選定 ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替え
保管	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の増殖 ○保管設備内における二次汚染 ○鼠族、昆虫による汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ○保管温度の不良 ○保管の長期化 ○不適切な保管 ○鼠族、昆虫の侵入 	<ul style="list-style-type: none"> ○継続的確認がされていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍庫内適正温度の維持 ○各々専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○鼠族、昆虫の侵入防止、駆除
油にて揚げる	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の残存 	<ul style="list-style-type: none"> ○加熱温度、時間の不足 		<ul style="list-style-type: none"> ○十分な温度、時間での加熱

危害分析・危害リスト

[スイートポテトフライ]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
配缶	○微生物の増殖 ○二次汚染 ○異物混入	○微生物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化 ○不適切な保管 ○手指からの汚染 ○取り扱い不良		○保温管理 ○速やかな喫食提供 ○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底 ○目視確認
配送	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配送しているが、保温保冷設備がない。	○保温管理 ○効率的な運搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の使用		○食器類の洗浄消毒徹底
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の漏れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする鼠族・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○返却残渣を非汚染区域に持ち込まない
機械・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染		○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底

危害分析・危害リスト

[すき焼き煮]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
受け入れ	○微生物による汚染	○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良	○受け入れの際、立ち会いが困難な場合がある。	○優良納入業者の選定
	○微生物の増殖	○流通時の温度管理不良、期間長期化	○豆腐、白滝の生菌汚染	○一日量の生鮮品の当日受け入れ
	○異物の混入	○生産製造段階で（石、金属片等）混入		○品質、表示の確認
保管	○微生物の増殖	○保管温度の不良	○継時的確認がされていない。	○冷蔵（冷凍）庫内適正温度の維持
		○保管の長期化		
	○保管設備内における二次汚染	○不適切な保管		○先入れ先出しの励行
	○鼠族、昆虫による汚染	○鼠族、昆虫の侵入		○各々専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管
下処理 (剥き、茹)	○微生物の残存	○洗浄不十分		○洗浄の徹底
	○手指、器具等による二次汚染	○手指、器具の消毒不十分		○手指、器具の洗浄消毒徹底
細切り		○器具の共用		○食品、用途別の器具等の使用
解凍	○微生物の増殖	○室温での長時間解凍		○短時間解凍

危害分析・危害リスト

[すき焼き煮]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
煮込み	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足		○十分な温度、時間での加熱
配缶	○微生物の増殖 ○二次汚染 ○異物混入	○微生物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化 ○不適切な保管 ○手指からの汚染 ○取り扱い不良		○保温管理 ○速やかな喫食提供 ○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底 ○目視確認
配送	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配送しているが、保温・保冷設備がない。	○保温管理 ○効率的な運搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の使用		○食器類の洗浄消毒徹底
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の漏れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする鼠族・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○返却残渣を非汚染区域に持ち込まない
機械・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染		○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底

危害分析 - 危害リスト

[ミニおにぎり]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
受け入れ	○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入	○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良 ○流通時の温度管理不良、期間長期化 ○生産製造段階で（石、金属片等）混入	○受け入れの際、立ち会いが困難な場合がある。	○優良納入業者の選定 ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替え
保管	○微生物の増殖 ○保管設備内における二次汚染 ○鼠族、昆虫による汚染	○保管の長期化 ○不適切な保管 ○鼠族、昆虫の侵入	○継続的確認がされていない。	○先入れ先出しの励行 ○各々専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○鼠族、昆虫の侵入防止、駆除
下処理 (洗米)	○微生物の残存 ○手指、器具等による二次汚染	○洗浄不十分 ○手指、器具の消毒不十分		○洗浄の徹底 ○手指、器具の洗浄消毒徹底
炊飯	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足		○十分な温度、時間での加熱
カット おかか調製	○手指、器具等による二次汚染	○手指、器具の消毒不十分 ○器具の共用		○手指、器具の洗浄消毒徹底 ○食品、用途別の器具等の使用

衛生管理総括表

(ミニおにぎり)

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
おにぎり 調製	○二次汚染	○手指、器具の消毒 不十分		○手指、器具の洗浄消毒 徹底
配缶	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温 度までの上昇 ○放置時間の長期化		○保温管理 ○速やかな喫食提供
	○二次汚染	○不適切な保管 ○手指からの汚染		○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底
配送	○異物混入 ○微生物の増殖	○取り扱い不良 ○微生物増殖至適温 度までの上昇 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配 送しているが、保温 ・保冷設備がない。	○目視確認 ○保温管理 ○効率的な選搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の 使用		○食器類の洗浄消毒徹 底
廃棄物	○施設内、周囲 の汚染	○廃棄物容器からの 汚水等の漏れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする 鼠類・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取 扱、所定場所での保 管 ○返却残渣を非汚染区 域に持ち込まない
機械・器具 の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具 類からの汚染		○器具容器類の洗浄消 毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等 の徹底

危害分析・危害リスト

〔ブロッコリーとベーコンのソテー〕

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
受け入れ	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産製造段階で汚染、流通時の取扱 い不良 ○流通時の温度管理 不良、期間長期化 ○生産製造段階で（ 石、金属片等）混 入 	<ul style="list-style-type: none"> ○受け入れの際、立ち 会いが困難な場合が ある。 	<ul style="list-style-type: none"> ○優良納入業者の選定 ○一日量の生鮮品の当 日受け入れ ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替 え
保管	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の増殖 ○保管設備内における 二次汚染 ○鼠族、昆虫による汚 染 	<ul style="list-style-type: none"> ○保管温度の不良 ○保管の長期化 ○不適切な保管 ○鼠族、昆虫の侵入 	<ul style="list-style-type: none"> ○継続的確認がされて いない。 	<ul style="list-style-type: none"> ○冷蔵（冷蔵）庫内適 正温度の維持 ○先入れ先出しの励行 ○各々専用容器に移し 替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○鼠族、昆虫の侵入防 止、駆除
下処理 （粗カット 洗浄）	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の残存 ○手指、器具等による 二次汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ○洗浄不十分 ○手指、器具の消毒 不十分 		<ul style="list-style-type: none"> ○洗浄の徹底 ○手指、器具の洗浄消 毒徹底
スライス 細切り		<ul style="list-style-type: none"> ○器具の共用 		<ul style="list-style-type: none"> ○食品、用途別の器具 等の使用
解凍	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の増殖 	<ul style="list-style-type: none"> ○室温での長時間解 凍 		<ul style="list-style-type: none"> ○短時間解凍

危害分析・危害リスト

[ブロッコリーとベーコンのソテー]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
ボイル	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足		○十分な温度、時間での加熱
ソテー	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足		○十分な温度、時間での加熱
配缶	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化		○保温管理 ○速やかな喫食提供
	○二次汚染	○不適切な保管 ○手指からの汚染		○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底
	○異物混入	○取り扱い不良		○目視確認
配送	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配送しているが、保温・保冷設備がない。	○保温管理 ○効率的な運搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の使用		○食器類の洗浄消毒徹底
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の濡れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする鼠類・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○返却残渣を非汚染区域に持ち込まない
機械・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染		○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底

危害分析・危害リスト

[白菜のからしマヨネーズ和え]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
受け入れ	○微生物による汚染	○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良	○受け入れの際、立ち会いが困難な場合がある。	○優良納入業者の選定 ○一日量の生鮮品の当日受け入れ
	○微生物の増殖	○流通時の温度管理不良、期間長期化		○品質、表示の確認
	○異物の混入	○生産製造段階で(石、金属片等)混入		○専用容器への移し替え
保管	○微生物の増殖	○保管温度の不良	○継続的確認がされていない。	○冷蔵庫内適正温度の維持
		○保管の長期化		○先入れ先出しの励行
	○保管設備内における二次汚染	○不適切な保管		○各々専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管
	○鼠族、昆虫による汚染	○鼠族、昆虫の侵入		○鼠族、昆虫の侵入防止、駆除
下処理 (粗カット、 洗浄)	○微生物の残存	○洗浄不十分		○洗浄の徹底
	○手指、器具等による二次汚染	○手指、器具の消毒不十分		○手指、器具の洗浄消毒徹底
スライス		○器具の共用		○食品、用途別の器具等の使用
ボイル	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足		○十分な温度、時間での加熱

危害分析 - 危害リスト

〔白菜のからしマヨネーズ和え〕

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
冷却	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度での長時間放置		○流水冷却 ○冷蔵庫内保管
混合	○二次汚染	○手指、器具の消毒不十分		○手指、器具の洗浄消毒徹底
配缶	○微生物の増殖 ○二次汚染 ○異物混入	○微生物増殖至適温度までの上昇 ○放置時間の長期化 ○不適切な保管 ○手指からの汚染 ○取り扱い不良		○保温管理 ○速やかな喫食提供 ○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底 ○目視確認
配送	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの上昇 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配送しているが、保温・保冷設備がない。	○保温管理 ○効率的な運搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の使用		○食器類の洗浄消毒徹底
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の漏れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする鼠類・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○返却残渣を非汚染区域に持ち込まない
機械・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染		○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底

危害分析・危害リスト

[ポテトサラダ]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
受け入れ	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良 ○流通時の温度管理不良、期間長期化 ○生産製造段階で（石、金属片等）混入 	<ul style="list-style-type: none"> ○受け入れの際、立ち会いが困難な場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ○優良納入業者の選定 ○一日量の生鮮品の当日受け入れ ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替え
保管	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の増殖 ○保管設備内における二次汚染 ○鼠族、昆虫による汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ○保管温度の不良 ○保管の長期化 ○不適切な保管 ○鼠族、昆虫の侵入 	<ul style="list-style-type: none"> ○継続的確認がされていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ○冷蔵庫内適正温度の維持 ○先入れ先出しの励行 ○各々専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○鼠族、昆虫の侵入防止、駆除
下処理 (皮剥き、粗カット、洗淨、汁切り等) スライス	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の残存 ○手指、器具等による二次汚染 	<ul style="list-style-type: none"> ○洗淨不十分 ○手指、器具の消毒不十分 ○器具の共用 		<ul style="list-style-type: none"> ○洗淨の徹底 ○手指、器具の洗淨消毒徹底 ○食品、用途別の器具等の使用
蒸し ボイル	<ul style="list-style-type: none"> ○微生物の残存 	<ul style="list-style-type: none"> ○加熱温度、時間の不足 		<ul style="list-style-type: none"> ○十分な温度、時間での加熱

危害分析 - 危害リスト

[ポテトサラダ]

段階/工程	危害	危害の発生要因	現状の問題点	防止措置
冷却	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度での長時間放置	○ジャガイモのスポット冷却にムラがある	○流水冷却 ○扇風機又はスポットクーラーによる冷却 ○冷蔵庫内保管
混合	○二次汚染	○手指、器具の消毒不十分		○手指、器具の洗浄消毒徹底
配缶	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの上昇 ○放置時間の長期化		○保温管理 ○速やかな喫食提供
	○二次汚染	○不適切な保管 ○手指からの汚染		○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底
	○異物混入	○取り扱い不良		○目視確認
配送	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの上昇 ○配送時間の長期化	○保育所、中学校へ配送しているが、保温・保冷設備がない。	○保温管理 ○効率的な運搬
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の使用		○食器類の洗浄消毒徹底
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の漏れ ○残渣の取扱不良 ○残渣類を餌とする鼠族・昆虫の侵入		○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管 ○返却残渣を非汚染区域に持ち込まない
機械・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染		○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○機械類の分解洗浄等の徹底

衛生管理総括表

(ハンバーグのソース焼き)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
ケチャップ ソース 醤油 砂糖 コシヨウ 受け入れ	○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入	○生産製造段階での汚染、流通時の取扱い不良 ○流通時の温度管理不良、期間長期化 ○生産製造段階で(石、金属片等)混入	○優良納入業者の選定 ○一日量の生鮮品の当日受け入れ ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替え	○発色、腐敗等なし ○表示期限内であること ○冷蔵品の温度が適切であること ○冷蔵品が凍結されていないこと ○包装形態に異常ないこと	○受け入れ時の立ち会い ○受入記録簿の作成	○不良品の返品・交換 ○使用停止 ○代替品の使用 ○納入業者の変更	○採取簿等の確認	○給食用物資及び生鮮食品検査記録、食品衛生管理日誌	
保管	○発生の増殖	○保管温度の不良 ○保管の長期化	○冷蔵(冷凍)庫内適正温度の維持	○冷蔵庫内温度5℃以下であること ○冷凍庫内温度-15℃以下であること ○冷蔵(冷凍)庫内の収納を7割程度までとする ○購入品の使用	○庫内温度の定期的確認 ○庫内の定期的点検 ○在庫点検	○温度調整 ○不良品の廃棄			
味付け 解凍	○保管設備内における二次汚染 ○風埃、昆虫による汚染 ○手指、器具等による二次汚染 ○微生物の増殖	○不適切な保管 ○風埃、昆虫の侵入 ○手指、器具の消毒不十分 ○高温での長時間解凍	○先入れ先出しの厳行 ○各々専用容器に移し替えて保管 ○予の二等の上に保管 ○風埃、昆虫の侵入防止、駆除 ○手指、器具の洗浄消毒徹底	○割れ目、隙間等の存在 ○食品類の密閉保存	○定期的点検 ○定期的駆除	○割れ目、隙間等の閉塞 ○駆除	○点検記録簿 ○駆除記録簿	○衛生管理チェックリスト ○駆除検査記録簿	

衛生管理総括表

(ハンバーグのソース焼き)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	資料	管理基準	モニタリング	改善措置	検査方法	記録文書	備考
オーブン焼き	○微生物の残存	○加熱温度、時間の不足	○十分な温度、時間の加熱	CCP	○中心温度75℃以上、1分以上 (オーブン設定200℃ 25分間)	○温度、時間の測定	○再加熱	○加熱記録の確認 ○設定条件の再確認 ○中心温度計の補正	○中心温度記録簿	
配缶	○微生物の増殖	○殺菌物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化	○低温管理 ○速やかな喫食提供	○衛生的な食任等に保 ○手指の洗浄消毒徹底 ○目視確認	○配運終了から2時間 以内の喫食	○時期の計時	○不良品の廃棄 ○代替品の提供			
配送	○二次汚染	○不適切な保管 ○手指からの汚染 ○取り扱い不良	○効果的な運搬	○器具類の洗浄消毒徹底 ○廃棄物容器の適正取 ○運却残渣を非汚染区 域に持ち込まない						
喫食	○二次汚染	○汚染した食器類の 使用 ○廃棄物容器からの 汚水等の漏れ	○器具類の洗浄消毒徹底 ○廃棄物容器の適正取 ○運却残渣を非汚染区 域に持ち込まない	○器具類の洗浄消毒徹底 ○廃棄物容器の適正取 ○運却残渣を非汚染区 域に持ち込まない						○各学校等にお ける日誌等
廃棄物	○施設内、周囲の汚染	○残渣の取扱不良 ○燃焼類を類とする 異物・昆虫の侵入	○器具類の洗浄消毒徹底 ○燃焼類を類とする 異物・昆虫の侵入	○器具類の洗浄消毒徹底 ○燃焼類を類とする 異物・昆虫の侵入						
燃料・器具の洗浄	○二次汚染	○洗浄不十分な器具 類からの汚染	○器具類の洗浄消毒 徹底 ○燃焼類の分解洗浄等 の徹底	○器具類の洗浄消毒 徹底 ○燃焼類の分解洗浄等 の徹底						

衛生管理総括表

(蒸しシウマイ)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
冷凍シウマイ 受け入れ	○微生物による汚染 ○微生物の増殖 ○異物の混入	○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良 ○流通時の温度管理不良、期間長期化 ○生産製造段階で（石、金属片等）混入	○優良納入業者の選定 ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替え ○冷凍庫内温度-15℃以下であること ○包装形態に異常ないこと	○変色、腐敗等なし ○表示期限内であること ○冷凍品が凍結されていること ○包装形態に異常ないこと	○受け入れ時の立ち会い ○受入記録簿の作成	○不良品の返品・交換 ○使用停止 ○代替品の使用 ○納入業者の変更	○換取簿等の確認	○給食用物資及び生鮮食品の取替、食品衛生管理日誌	
保存	○微生物の増殖 ○保存致滅菌内における二次汚染 ○鼠疫、昆虫による汚染 ○手指、器具等による二次汚染 ○微生物の残存	○保存温度の不良 ○保存の長期化 ○不適切な保管 ○鼠疫、昆虫の混入 ○手指、器具の消毒不十分	○冷凍庫内適正温度の維持 ○各々専用容器に移し替えて保管 ○すこの等の上に保管 ○鼠疫、昆虫の侵入防止、駆除 ○手指、器具の洗浄消毒徹底 ○十分な温度、時間の加熱	○冷凍庫内温度-15℃以下であること ○冷凍庫内の取替を了し程度までとする ○おれ日、取替等の存否 ○食品類の密閉保存	○庫内の定期的な点検 ○定期的な点検 ○定期的駆除	○温度調整 ○不良品の廃棄 ○収納品の入れ替え調整 ○おれ日、取替等の閉塞 ○駆除	○加熱記録簿の確認 ○駆除記録簿の確認 ○駆除記録簿	○衛生管理チェックリスト ○鼠疫除菌管理簿	
蒸し器パットに配列 蒸し		○加熱温度、時間の不足	○十分な温度、時間の加熱	○中心温度80℃以上、5分以上（貯蔵温度100℃、時間30分）	○温度、時間の測定	○再加熱	○加熱記録簿の確認 ○設定条件の確認 ○中心温度計の修正	○中心温度記録簿	

衛生管理総括表

(蒸し生ウマイ)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配布</div>	○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下	○保溫管理	○保溫終了から2時間以内の喫食		○不良品の廃棄 ○代替品の提供			
	○二次汚染	○放置時間の長期化	○適やかな喫食提供						
	○異物混入	○不適切な保管	○衛生的な食缶等に保管						
	○微生物の増殖	○手拭からの汚染	○手指の洗浄消毒徹底						
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">配送</div>		○取り扱い不良	○目視確認						
		○微生物増殖至適温度までの低下	○保溫管理						
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">喫食</div>	○二次汚染	○配達時間の長期化	○定期的な運搬		○時間の計時			○各学校等における日誌等	
	○施設内、周囲の汚染	○汚染した食器類の使用	○食器類の洗浄消毒徹底						
		○廃棄物容器からの汚水等の漏れ	○廃棄物容器の適正取扱、所定場所での保管						
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">廃棄物</div>		○残渣の取扱不良	○運搬残渣を非汚染区域に持ち込まない						
		○燃焼類を餌とする鼠・昆虫の侵入							
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">蒸練・器具の洗浄</div>	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染	○器具容器類の洗浄消毒の徹底	○煮沸殺菌設定 (80℃、5分以上)					
			○機械類の分替洗浄等の徹底						

衛生管理総括表

(「スイートポテトフライ」)

設備/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	原材料	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
冷凍スイートポテトフライ 受け入れ	○微生物による汚染	○生産製造段階で汚染、流通時の取扱い不良	○優良納入業者の選定 ○品質、表示の確認 ○専用容器への移し替え		○緊急、腐敗等なし ○表示期限内であること ○冷凍品が凍結されていること ○包装形態に異常ないこと	○受け入れ時の立ち会い ○受入記録簿の作成	○不良品の返品・交換 ○使用停止 ○代替品の使用 ○納入業者の変更	○検取簿等の確認	○冷食用物資及び生鮮食品検取簿、食品衛生管理日記	
	○微生物の増殖 ○異物の混入	○流通時の温度管理不良、期間長期化 ○生産製造段階で（石、金属片等）混入	○冷凍庫内適正温度の維持 ○専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○鼠族、昆虫の侵入防止、駆除		○冷凍庫内温度-15℃以下であること ○冷凍庫内の収納を7割程度までとする	○庫内温度の定期的な点検	○温度調整 ○不良品の廃棄	○点検記録簿 ○駆除記録簿	○衛生管理チェックリスト ○駆除管理簿	
保管	○微生物の増殖	○保管温度の不良 ○保管の長期化	○冷凍庫内適正温度の維持		○冷凍庫内温度-15℃以下であること ○冷凍庫内の収納を7割程度までとする	○庫内の定期的な点検	○温度調整 ○不良品の廃棄	○加熱記録簿 ○中心温度計測	○中心温度記録簿	
	○保管数値内における二次汚染 ○鼠族、昆虫による汚染	○不適切な保管 ○鼠族、昆虫の侵入	○専用容器に移し替えて保管 ○すのこ等の上に保管 ○鼠族、昆虫の侵入防止、駆除		○納れ目、隙間等の確認 ○食品類の密閉保存	○定期的点検 ○定期的駆除	○納れ目、隙間等の閉塞 ○駆除	○点検記録簿 ○駆除記録簿		
油にて揚げる	○微生物の増殖	○加熱温度、時間の不足	○十分な温度、時間の加熱	CCP	○中心温度75℃以上、1分以上 (既定油温度180℃)	○温度、時間の測定	○再加熱	○加熱記録簿 ○中心温度計測		

衛生管理総括表

[スマートフォンアプリ]

研修/工程	危害	危害の発生要因	防止措置	管理基準	モニタリング	改善措置	検証方法	記録文書	備考
配膳 配膳 配膳 配膳	○微生物の増殖 ○二次汚染 ○異物混入 ○微生物の増殖	○微生物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化 ○不適切な保管 ○手垢からの汚染 ○取り取り不良 ○微生物増殖至適温度までの低下 ○放置時間の長期化	○保溫管理 ○適やかな提供 ○衛生的な食缶等に保管 ○手指の洗浄消毒徹底 ○目視確認 ○保溫管理 ○効率的な運搬			○不食品の廃棄 ○代替品の提供			
	○二次汚染	○汚染した食器類の使用	○食器類の洗浄消毒徹底	○調理終了から2時間以内の廃棄	○時期の計時			○各学級における日誌等	
	○施設内、周囲の汚染	○廃棄物容器からの汚水等の漏れ ○熱湯の取扱い不良 ○噴霧類を餌とする鼠・昆虫の侵入	○廃棄物容器の適正取扱い、所定場所での保管 ○通知熱湯を非汚染区域に持ち込まない						
	○二次汚染	○洗浄不十分な器具類からの汚染	○器具容器類の洗浄消毒の徹底 ○噴霧類の分解洗浄等の徹底	○洗浄機設定80℃、5分以上					